

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP
KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BAKSO IKAN LELE**



Skripsi ini disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Di Susun Oleh :

ANIS MIFTAHUS SAADAH
J 310 110 042

**PROGAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP
KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BAKSO IKAN LELE**



Skripsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun Oleh :

ANIS MIFTAHUS SAADAH
J 310 110 042

**PROGAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

DEPARTEMENT OF NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
BACHELOR THESIS

ABSTRACT

ANIS MIFTAHUS SAADAH. J 310 110 042

THE EFFECTS OF OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*)
SUBSTITUTION ON HARDNESS AND ACCEPTABILITY OF CATFISH
MEATBALLS

Background

Catfish meatball is one of the processed product made from catfish and favored by many Indonesians. Catfish meatball have texture that is more lenient. Oyster mushrooms can potentially improve the texture because the content of pectin contained in oyster mushrooms.

Objective

The purpose of this study was to determine effects of oyster mushroom substitution on hardness and acceptability, meatballs catfish

Research Method

Completely randomized design was used in this research with 4 types of substitution treatments of oyster mushroom, which were 0%,10%, 20% and 30%. Testing the hardness using of Lloyd 's Universal Testing Machine Do-FBO. STS (Zwich/Zo. 5). Statistically analyzed using one-way ANOVA and followed by Duncan test at significance level of 95%.

Result

The results showed that there was the highest level of hardness that is by 10% substitution. The results of acceptability showed that the acceptability of color, aroma, flavor, texture and overall the most preferred 0% substitution, whereas the acceptability of color, aroma, flavor, texture and overall disliked for substitution of 30%

Conclusion

There is significant effects of oyster mushrooms substitution on hardness, acceptability of texture, flavor and overall. While for color and aroma no effects were found.

Key words: ***oyster mushrooms; hardness; acceptability; catfish meatball***

Kepustakaan : 48:1975-2010

ABSTRAK

ANIS MIFTAHUS SAADAH. J 310 110 042

PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP
KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BAKSO IKAN LELE

Pendahuluan

Bakso ikan lele merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar ikan lele dan banyak digemari masyarakat Indonesia. Bakso ikan lele memiliki tekstur yang lebih lunak. Jamur tiram berpotensi untuk memperbaiki tekstur yang lebih baik karena kandungan pektin yang terdapat di jamur tiram.

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kekerasan dan daya terima bakso ikan lele

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan yaitu substitusi 0%, 10%, 20%, dan 30%. Pengujian kekerasan menggunakan alat Lloyd's Universal Testing Machine Do-FBO.STS (Zwich/Zo.5). Analisis data menggunakan program SPSS 16 analisis parametrik One Way Anova dengan taraf signifikansi 95% dilanjutkan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT).

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kekerasan tertinggi yaitu dengan substitusi 10%. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa daya terima warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan yang paling disukai yaitu substitusi 0%, sedangkan daya terima warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan yang tidak disukai yaitu substitusi 30%

Kesimpulan

Ada pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kekerasan, daya terima tekstur, rasa dan keseluruhan. Sedangkan daya terima warna dan aroma tidak ada pengaruh terhadap bakso ikan lele.

Kata kunci : **jamur tiram; kekerasan; daya terima; bakso ikan lele**

Kepustakaan : 48:1975-2010

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP
KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BAKSO IKAN LELE**



Skripsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun Oleh :

ANIS MIFTAHUS SAADAH
J 310 110 042

**PROGAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus*
ostreatus) Terhadap Kekerasan dan Daya
Terima Bakso Ikan Lele

Nama Mahasiswa : Anis Miftahus Saadah

Nomor Induk Mahasiswa : J310110042


Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
pada tanggal 08 September 2015
dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji.


Surakarta, 09 September 2015

Menyetujui,

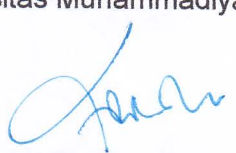
Pembimbing I

Pembimbing II


Pramudya kurnia, STP., M.Agr
NIK/NIDN : 959/06-1901-7801


Eni Purwani, S.Si., M.Si
NIK/NIDN : 1010/06-2501-7201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta


Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D
NIK/NIDN : 744/06-2312-7301

PENGESAHAN SKRIPSI




Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus*
ostreatus) Terhadap Kekerasan dan Daya
Terima Bakso Ikan Lele

Nama Mahasiswa : Anis Miftahus Saadah

Nomor Induk Mahasiswa : J310110042

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan
pada tanggal 08 September 2015
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 09 September 2015

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M.Agr. ()
Penguji II : Rusdin Rauf, STP., MP ()
Penguji III : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., M.Sc ()

Mengetahui
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Dr. Suwaji, M.Kes

NIP/NIDN : 195311231983031002/00-2311-5301

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 21 juli 2015



ANIS MIFTAHUS SAADAH

RIWAYAT HIDUP

Nama : Anis Miftahus Saadah

Tempat/Tanggal lahir : Grobogan, 23 Juni 1993

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Dusun Jatimas RT 004 RW 002 Kel.Manggarmas,
Kec.Godong, Kab. Grobogan

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Dharma wanita Manggarmas 1 tahun 1999
2. Lulus SD Negeri 2 Manggarmas tahun 2005
3. Lulus SMP Negeri 1 Dempet tahun 2008
4. Lulus SMA Negeri 1 Godong tahun 2011
5. Menempuh Pendidikan di Progam Studi Gizi S1
Angkatan Tahun 2011 FIK UMS

MOTTO

Do not go where the path may lead, go instead where there is no path and leave a trail

(Ralph Waldo Emerson)

It is hard to fail, but it is worse never to have tried to succeed.

(Theodore Roosevelt)

Aku belajar, aku kerjakan, aku selesaikan dan aku bersabar hingga aku berhasil

إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا (6) فَإِذَا فَرَغْتَ فَانصَبْ (7) وَإِلَىٰ رَبِّكَ فَارْغَبْ (8)

Sesungguhnya bersama kesukaran itu ada keringanan. Karena itu bila kau sudah selesai (mengerjakan yang lain). Dan berharaplah kepada Tuhanmu

(Q.S Al Insyirah:6-8)

Semakin aku menunda maka semakin pula aku akan tertinggal

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

- ❖ *Bapak dan Ibu kebangganku yang selalu memberikan cinta, kasih sayang, doa dan dukungannya yang tiada henti serta nasihatnya yang menjadi jembatan dalam perjalanan hidupku*
- ❖ *Siti Rindi Lestari dan Lisa Alfiana Maesaroh, kakak dan adikku tersayang terima kasih untuk semua doa dan kasih sayang serta semangatnya selama ini.*
- ❖ *Buat sahabatku Kikie Adietyo terimakasih atas kasih sayang, perhatian, bantuan, dan kesabaranmu yang telah memberikanku semangat dan inspirasi.*
- ❖ *Sahabat-sahabatku Novi, Ririn, Reza, Ninda, Nabila, Nadya, Febrina, Oky, Arina, Retno, Rahmatika, Astri atas doa, nasehat, hiburan, bantuannya dan semangatnya yang tiada henti hentinya,*
- ❖ *Teman-teman S1 Gizi angkatan 2011 terima kasih untuk semangat dan kerja sama nya.*
- ❖ *Teman-teman the princess of patriot kost yesi, desi, tia, inge, heni, yang selalu mendengar keluh kesah, menemani hari*

*hari ku dan memberikan semangat yang tiada henti nya
selama 3 tahun ini terima kasih.*

- ❖ *Dosen pembimbingku bapak pram dan ibu eni terimakasih
sudah dibantu, dinasehati, diajari dan tidak lupa
terimakasih atas bantuan dan kesabarannya selama ini*
- ❖ *Seluruh dosen pengajar di progdi gizi, terimakasih banyak
untuk semua ilmu, didikan, dan pengalaman yang sangat
berati yang telah diberikan kepada kami.*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala karunia, nikmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “***Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Terhadap Kekerasan dan Daya Terima Bakso Ikan Lele***. Selesaiannya Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan berbagai pihak, sehingga penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.kes, selaku Ketua Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes, Ph.D selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta
3. Bapak Pramudya Kurnia. STP., M, Agr selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan waktunya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan lancar
4. Ibu Eni Purwani, S.Si., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan waktunya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan lancar
5. Dosen, staf dan karyawan Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
6. Bapak dan Ibu yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi dan semangatnya dalam penyusunan Skripsi ini.

7. Kakakku Siti Rindi Lestari dan Adikku Lisa Alfiana Maesaroh yang selalu memberikan motivasi dorongan dan semangatnya pada penulis untuk dapat menyelesaikan Skripsi ini.
8. Sahabat sahabatku atas bantuan serta dorongan semangatnya untuk dapat menyelesaikan Skripsi ini.
9. Teman-teman seangkatan yang telah menjalani masa-masa suka duka selama di bangku perkuliahan.

Penulis menyadari akan adanya kekurangan dan kesalahan yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis, sehingga Skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun guna tercapainya Skripsi yang lebih baik. Semoga Skripsi ini bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca.

Surakarta, Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN COVER DALAM.....	ii
ABSTRACT	iii
ABSTRAK.....	iv
HALAMAN JUDUL	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
PERNYATAAN KEASLIAN	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
MOTTO	x
PERSEMBAHAN.....	xi
KATA PENGANTAR.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
A. Landasan Teori.....	7
1. Jamur Tiram.....	7
2. Ikan Lele	8
3. Bakso	10
4. Bahan Pembuatan Bakso	13
5. Cara Pembuatan Bakso.....	16
6. Kekerasan.....	17
7. Daya Terima	18
8. Internalisasi Nilai Islam	21
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	24
D. Hipotesis.	25
 BAB III METODE PENELITIAN	 26
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Rancangan Penelitian.....	27
D. Variable Penelitian.....	28
E. Definisi Operational	28

F. Bahan dan Alat	29
G. Prosedur Penelitian	31
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	35
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 37
A. Gambaran Umum Penelitian.....	37
B. Penelitian Pendahuluan	38
C. Penelitian Utama	39
D. Internalisasi Nilai Islam	48
 BAB V KESIMPULAN.....	 50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
 DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 100 g	8
2. Komposisi dan Kandungan Nutrisi tiap 100 g Daging Ikan Lele	9
3. Syarat Mutu Bakso	12
4. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso Ikan Lele	29
5. Nama kode Sampel Berdasarkan perbandingan Bahan Utama dan Jamur Tiram.....	35
6. Daya terima bakso ikan lele substitusi jamur tiram pada penelitian pendahuluan.....	38
7. Kekerasann bakso ikan lele substitusi jamur tiram pada penelitian Utama	39
9. Daya terima bakso ikan lele substitusi jamur tiram pada penelitian Utama	41

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Teori	23
2. Kerangka Konsep	24
3. Rancangan Penelitian	27
4. Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan Lele	33
5. Daya terima warna bakso ikan lele dengan substitusi jamur tiram	43
6. Daya terima aroma bakso ikan lele dengan substitusi jamur tiram	44
7. Daya terima rasa bakso ikan lele dengan substitusi jamur tiram	45
8. Daya terima Tekstur bakso ikan lele dengan substitusi jamur tiram	46
9. Daya terima keseluruhan bakso ikan lele dengan substitusi jamur Tiram	47

DAFTAR LAMPIRAN

1. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Pendahuluan Bakso Ikan Lele Perlakuan A Substitusi Jamur Tiram 20%
2. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Pendahuluan Bakso Ikan Lele Perlakuan B Substitusi Jamur Tiram 40%
3. Hasil Uji Kekerasan Berdasarkan Uji Anova
4. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Utama Berdasarkan Uji Anova
5. Hasil Uji Kekerasan
6. Form Uji Daya Terima
7. Dokumentasi